

Sauce bolognaise en boîte 3/1 PANZANI

Article : 42893



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce tomate cuisinée avec de la viande

Descriptif produit : Pur bœuf certifié Viande bovine Française. Sauce prête à l'emploi, viande de bœuf 28%. Boîte 3/1 de 2,8 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.800 kg

Liste des ingrédients : Eau, viande de bœuf français (28%), concentré de tomates (16.8%), légumes (carottes 5%, oignons 1%), amidons transformés, sel, arômes naturels, sucre, jus de citron concentré (conservateur : SULFITES), basilic, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
viande de boeuf	France
tomates	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 02]

N° d'agrément : FR 02 617 001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Sauce bolognaise en boîte 3/1 PANZANI

Article : 42893

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Verser le contenu dans une casserole et remonter à température doucement. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi peut être personnalisée en ajoutant des herbes, épices ou condiments. Elle accompagne traditionnellement des plats de pâtes (spaghetti, penne). Elle permet de réaliser des lasagnes, des pizzas au bœuf et peut aussi servir de base à la confection d'un chili (ajouter des haricots rouges et des épices). Rendement : 2,800 kg soit 28 portions de 100 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
438	105	6	2.4	6.9	3.8	1	5.3	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.88

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	92.4	0	33	Boîte	11		
Palette	554.4	642.52	198	Boîte	66	1200x800x1248	3038357083114
Boîte	2.8	3.09	1	Boîte			3038352872300
Colis	8.4	9.35	3	Boîte		467x157x183	3038358072735
Pièce	2.8	0	1	Boîte			